



EL PAS DE LES BRUIXES

BLANC AMB MACERACIÓ PEL·LICULAR

Denominació d'Origen Alella
(DO Alella) Catalunya, Espanya

- **Tipus de vi**

Maceració pel·licular, 24 hores, a 8 °C

Varietats: Pansa blanca (100%)

Fermentació: 18 dies, a 14 °C, en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: Sobre les seves mares (lías finas).

Alcohol: 12,5 %

- **Vinyes**

Edat: 30 - 40 anys

Sòl: Sauló

Localització: Santa Maria de Martorelles, (Vallès Oriental).

- **Presentació**

Ampolles de 75 cl.

6 ampolles per caixa

Producció: 1.200 ampolles

- **Recomanacions de servei**

Temperatura: 10 °C

Maridatge: Aperitius, amanides, mariscos i pasta fresca.

BLANCO CON MACERACIÓN PELICULAR

Denominación de Origen Alella
(DO Alella) Cataluña, España

- **Tipo de vino**

Maceración pelicular, 24 horas, a 8 °C

Varietades: Pansa blanca (100%)

Fermentación: 18 días, a 14 °C, en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: Sobre lías finas

Alcohol: 12,5 %

- **Viñas**

Edad: 30 - 40 años

Suelo: Sablón

Localización: Santa Maria de Martorelles, (Vallès Oriental).

- **Presentación**

Botellas de 75 cl.

Cajas de 6 botellas

Producción: 1.200 botellas

- **Recomendaciones de servicio**

Temperatura: 10 °C

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, mariscos y pasta fresca.



Serralada de Marina

WHITE PELLICULAR MACERATION

Designation of Origin Alella
(DO Alella) Catalonia, Spain

- **Type of wine**

Pellicular maceration, 24 hours at 8 °C

Varieties: 100% White grape (Grape variety indigenous Pansa blanca)

Fermentation: 18 days at 14 °C in stainless steel tanks.

Aging: upon wine lees

Alcohol: 12,5%

- **Vineyards**

Age: 30 - 40 years

Soil: Coarse sand

Location: Santa Maria de Martorelles, (Vallès Oriental).

- **Presentation**

Bottle 75 cl.

Cases of 6 bottles

Production: 1.200 bottles

- **Serving Recommendations**

Temperature: 10 °C

Wine pairing: Appetizers, salads, seafood and fresh pasta.

Nota de Tast

Vista: Color groc palla - llimona pàl·lid, amb tons grisencs i carbònic fi residual.

Olfacte: Aromes particulars de record balsàmic (eucaliptus, resina de pi) i vegetal (te verd, flor de taronger) sobre fons de fruita fresca (pera, poma blanca golden).

Gust: Sensació de frescor especiat i maduresa a l'entrada en boca, record d'aiguardent (orujo, marc de cava) i final lleugerament amarg típic dels varietals que ajuda a refrescar el conjunt.

Nota de Cata

Vista: Color amarillo paja-limón pálido, con tonos grisáceos y carbónico fino residual.

Olfato: Aromas particulares de recuerdo balsámico (eucalipto, resina de pino) y vegetal (té verde, flor de naranjo) sobre un fondo de fruta fresca (manzana blanca golden).

Gusto: En la entrada en boca sensación fresca de especias y madurez, recuerdo de aguardiente (orujo, marc de cava) y final ligeramente amargo típico de los varietales que ayuda a refrescar el conjunto.

Tasting Notes

Appearance: Colour pale straw lemon - yellow, with greyish tones and fine residual carbonic.

Aroma: A particular aroma with balsamic hints (eucalyptus, pine resin) and plants (green tea, orange blossom) on a background of fresh fruits (golden white apple).

Taste: The initial sensation on the palate is of fresh spice and is mature with a hint of grappa (orujo, marc de cava / champagne liquor) and a slightly bitter finish, typical of the variety which helps to refresh the final whole.

